

Déjeuner

lun. 02/09

mar. 03/09
MENU VEGETARIEN

mer. 04/09

jeu. 05/09

ven. 06/09

Tomate mozzarella bio
Salade de courgettes et basilic bio

Betteraves à la coriandre bio
Oeuf dur mayonnaise bio

Salade mixte bio
Melon bio

Pizza au fromage bio

Entrée

Penne bolognaise

Paella aux légumes bio

Quenelles natures bio sauce mornay
Purée crécy bio

Aioli de poisson bio
Courgettes du pays, carottes et pommes de terre vapeur bio

Plat

Yaourt nature sucré

Coulommiers bio à la coupe

Tomme du pays bio à la coupe

Yaourt aux fruits mixés bio

Fromage

Fruit de saison bio

Clafoutis aux fruits bio maison

Fruit de saison bio

Sablé breton bio

Dessert

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Produit issu de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produit Local

Plat fait maison

Origine France



Déjeuner

lun. 09/09

mar. 10/09
MENU VEGETARIEN

mer. 11/09

jeu. 12/09

ven. 13/09

Entrée

Radis croq'sel bio



Salade piémontaise à l'oeuf bio



Macédoine mayonnaise bio



Concombre vinaigrette bio



Melon bio



Batonnets de carottes sauce bulgare bio



Tartine de saumon bio



Salade de riz à la niçoise bio



Plat

Saute de poulet à la provençale bio



Poêlée estivale bio



Lasagnes aux légumes maison



Menu du chef



Steak haché de boeuf bio sauce pizzaiolo



Pommes de terre sautées bio aux herbes de provence



Oeufs florentine bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse aromatisé bio



Camembert bio à la coupe



Yaourt nature bio et sucre



Dessert

Compote de poire maison bio



Cookie aux pépites de chocolat maison



Glace bio



Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

AB : Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits et légumes de saison



Plat fait maison



Volaille Française



Appellation



d'Origine Protégée



Origine France



Produit Local



Vandes de France



Déjeuner

lun. 16/09

mar. 17/09

mer. 18/09

jeu. 19/09

ven. 20/09

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles bio
 Radis et beurre bio

Taboulé à la menthe bio
 Melon bio

Salade de quinoa bio
 Salade de tomate et basilic bio

Concombre bulgare bio
 Oeuf dur mayonnaise bio

Entrée

Poulet rôti aux herbes bio
 Pâtes au pistou bio

Rosbeef bio au four
 Tomates provençales et pommes de terre sautées bio

Quiche au saumon et épinards bio

Tajine de légumes bio
 Semoule aux pois chiches bio

Plat

Yaourt nature bio et sucre

Tomme blanche bio

Yaourt aromatisé bio

Gouda bio à la coupe

Fromage

Fruit de saison bio

Salade de fruits frais bio à la menthe

Madeleine bio

Ananas frais rôti au miel

Dessert



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



AB : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Plat fait maison : Viandes de France : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 23/09
MENU VEGETARIEN

mar. 24/09

mer. 25/09

jeu. 26/09

ven. 27/09

Entrée

Salade du pays aux
croûtons bio
Salade de tomates bio

Bruschetta bio à
l'emmental

Cake au poisson bio

Concombre vinaigrette bio

Betteraves râpées bio

Macedoine vinaigrette bio

Plat

Raviolis épinards bio
sauce tomate et emmental
râpé

Rôti de porc bio
Ratatouille bio

Menu du chef

Omelette bio nature

Gratin de courgettes bio

Boulettes de bœuf bio
sauce tomate

Coquillettes au beurre bio

Fromage

Emmental rapé bio

Brie bio à la coupe

Yaourt nature bio et sucre

Mini cabrette bio

Dessert

Fromage blanc corn flakes
bio

Liégeois chocolat bio

Fruit de saison bio

Compote maison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

cérielles à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfuré et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de bœuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de